

VAUVY

TRAITEUR

CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

2025 - 2026

TABLE DES MATIÈRES

Pièces végétariennes	2
Pièces de la mer	2
Pièces non végétariennes	3
Petits viennois et navettes	4
Mini-quiches	5
Pièces chaudes	5
Petits plats chauds	6
Salades individuelles	7
À partager	7
Pièces sucrées	9
Desserts individuels	10
Informations de commande et coordonnées	11

NOS PIÈCES SALÉES



Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue



Mini fajitas de poulet cajun et guacamole



Blinis cœur de saumon et crème citronnée



Tomate, mozzarella et basilic



Tartare de saumon

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

Sablé parmesan aux olives et légumes confits	À l'année
Blinis méditerranéen au pesto, tomate confite et œuf de caille	À l'année
Cake piquillos, perles de poivrons et crème légère au bleu	À l'année
Tartelette à la provençale	À l'année
Tartelette crémeux d'avocat aux épices, perles de yuzu et jeunes pousses	À l'année
Tomate séchée, mozzarella et basilic	Automne/Hiver
Tuile de Châtaigne, crémeux de butternut et mini girolles	Hiver
Tomate, mozzarella et basilic	Printemps/Été
Trio de melons	Été

PIÈCES DE LA MER

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

Blinis cœur de saumon et crème citronnée	À l'année
Blinis saumon, concombre et gingembre confit	À l'année
Blinis, poulpe mariné aux herbes, olive et shiso pourpre	À l'année
Blinis, tarama corail d'oursin et œufs de saumon	À l'année
Pomme grenaille, saumon gravlaks et ricotta aux herbes	À l'année
Pomme de terre vitelotte, crème citronnée et œufs d'avruga	À l'année
Gambas et crème légère à l'anis	À l'année
Feuille de sucrine, gambas au sésame et tartare de wakamé	À l'année
Tataki de thon mariné à la citronnelle, pointe de cébette	À l'année
Sucrine, médaillon de homard et mayonnaise légère à l'estragon	À l'année
Sucrine croquante, thon et crème de Wasabi	À l'année
Radis noir, thon mariné, crème de raifort et sésame noir	Automne/Hiver

PIÈCES NON VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

Bœuf mariné au chimichurri	À l'année
Brochette de raisin sans pépins et magret de canard	À l'année
Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue	À l'année
Couronne de foie gras, pain d'épices et chutney mangue	À l'année
Mini fajitas de poulet cajun et guacamole	À l'année
Mini tacos de bœuf	À l'année
Chaud-froid de volaille à l'estragon	À l'année
Sucrine poulet cajun, oignons frits et tomate	À l'année
Brochette de melon et jambon de Parme	Été

PETITS SANDWICHS AU PAIN VIENNOIS

À partir de 4,13€ la pièce

Les petits viennois sont équivalents 2 bouchées

Saison

Lobster roll - Petit sandwich au homard avec une mayonnaise aux herbes	À l'année
Petit viennois saumon fumé, cream cheese, concombre et sucrine	À l'année
Petit viennois brie de Meaux, roquette, crème de balsamique et beurre demi-sel	À l'année
Petit viennois au brie à la truffe, roquette et crème de balsamique	À l'année
Petit viennois pesto, tomate, mozzarella et rucola	À l'année
Petit viennois poulet, romaine, cheddar et mayonnaise sirop d'érable	À l'année
Petit viennois poulet, tomate confite, romaine et mayonnaise à l'estragon	À l'année
Petit viennois à la tapenade d'olive, poulet rôti, parmesan et pousse d'épinard	À l'année

NAVETTES

À partir de 4,13€ la pièce

Les navettes sont équivalentes 2 bouchées

Saison

Navette saumon	À l'année
Navette foie gras	À l'année
Navette jambon de Parme	À l'année
Navette jambon de dinde et mayonnaise au curry	À l'année
Navette à la viande de grison et aux oignons confits	À l'année

MINI-QUICHES

Serviées chaudes ou froides

Les mini-quiches sont équivalentes 2 bouchées

Saison

Petite quiche féta et légumes de saison	À l'année
Petite quiche aux poireaux et lait de coco	À l'année
Petite quiche au saumon	À l'année
Petite quiche lorraine	À l'année

PIÈCES CHAUDES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

Assortiment Vauvy's Burger - Équivalent 2 pièces	À l'année
Mini hotdog, moutarde légère et oignons frits	À l'année
Gyoza de volaille, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Gyoza végétarien, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Cromesquis de foie gras et truffe	À l'année
Pruneau d'Agen et poitrine fumée au romarin	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy - Équivalent 4 pièces	À l'année
Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	
Croque-Monsieur Alain Vauvy à la truffe noire - Équivalent 4 pièces	À l'année
Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	
Focaccia à la Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et huile de truffe	À l'année
Nécessite la présence d'un chef	
Choripan : Mini hot-dog argentin au chimichurri	À l'année
Nécessite la présence d'un chef	

PETITS PLATS CHAUDS

À partir de 6,14€ la pièce

Les petits plats sont équivalents 4 bouchées

Saison

Ravioles de Royans, crème de basilic et parmesan	À l'année
Dos de cabillaud et poireaux à la crème	À l'année
Filet de bar rôti, jardinière de légumes et sauce vierge	À l'année
Saumon, purée de patate douce et sauce vierge	À l'année
Daube provençale et riz de Camargue	À l'année
Noix d'entrecôte de bœuf et écrasé de pomme de terre	À l'année
Parmentier de canard et pomme fruit	À l'année

SALADES INDIVIDUELLES

À partir de 5,17€ la pièce

Toutes nos salades sont équivalentes 4 bouchées

Saison

Salade de fusilli

Pâtes fusilli, mozzarella, tomates cerises, roquette, pesto, olives, pignons de pin

À l'année

Salade de lentilles béluga

Lentilles béluga, fêta bio, tomates cerises, poivrons, œuf de caille et oignon

À l'année

Salade de quinoa, petits légumes verts et halloumi

Quinoa, concombre, tomate, pousses d'épinard, brocolis, radis, menthe, halloumi, sauce vinaigrette aux agrumes

À l'année

Salade de thon confit à l'huile d'olive

Salade de thon confit à l'huile d'olive, œuf, légumes grillés

À l'année

Salade grecque

Roquette, feta AOP, concombre, tomates cerises, graines de grenades, éclats de pistache, olives noires, échalote, oignon rouge

À l'année

Salade périgourdine

Foie gras de canard entier, confit de gésiers de canard, haricots verts, pomme de terre, œuf de caille, cerfeuil, noisettes, vinaigrette à la moutarde

À l'année

Salade végétan de tagliatelles de légumes

Quinoa, chou rouge, pois chiches, carottes, courgettes et oignons rouges

À l'année

Salade César

Filet de poulet grillé, parmesan râpé, croûtons, sauce césar

À l'année

Coleslaw « Comme à New York »

Chou rouge et chou blanc, carotte râpée, mayonnaise, vinaigre de cidre

À l'année

Salade crémeux de potimarron

Potimarron, poulet émincé, éclats de châtaigne, huile de noisette et petites pousses

Hiver

Poké bowl saumon

Riz rond blanc, saumon cru mariné, avocat, mangue, graines de sésames blanches et noires

Printemps

Salade de tomates, mozzarella et basilic

Un classique de saison accompagné d'une délicieuse huile d'olive

Eté

À PARTAGER

À partir de 35€

Saison

Panier de crudités avec houmous pour 10 personnes

À l'année

Planche de charcuterie fine décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de fromage affinés décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de saumon, mini blinis et crème à l'aneth - 300gr

À l'année

NOS PIÈCES SUCRÉES



Mini Paris-Brest



Mini Saint-Honoré



Feuillantine chocolat et framboises fraîches



Mini Mont-Blanc



Tartelette de fruits de saison

PIÈCES SUCRÉES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

Mini chou vanille et éclats de pistache	À l'année
Mini chou aux fraises, crème vanille, coulis de mara des bois	À l'année
Mini chou Ispahan : litchi, framboise et pétales de rose	À l'année
Mini chou chocolat	À l'année
Mini chou café	À l'année
Mini chou caramel	À l'année
Mini Paris-Brest	À l'année
Mini tropézienne	À l'année
Mini opéra	À l'année
Mini forêt noire	À l'année
Croquant nuage de chocolat et pointe de thym	À l'année
Diamant citron	À l'année
Feuillantine chocolat et framboises fraîches	À l'année
Brochette de fruits de saison	À l'année
Tartelette chocolat intense	À l'année
Tartelette chocolat sésame à la fleur de sel	À l'année
Tartelette citron meringuée et zeste de citron vert	À l'année
Tartelette de fruits de saison	À l'année
Mini Mont-Blanc	Automne/Hiver
Mini Saint-honoré	Printemps
Assortiment de macarons	À l'année
Assortiment de mini muffin - Chocolat & caramel	À l'année
Financier amande	À l'année
Financier citron	À l'année
Financier chocolat	Printemps

DESSERTS INDIVIDUELS

À partir de 4€ l'unité

Tous nos desserts individuels sont équivalents 4 bouchées

Saison

Tiramisu maison individuel

À l'année

Mousse au chocolat noir et cassonade

À l'année

Salade de fruits de saison

À l'année

INFORMATIONS

Délais de commande

Si vous désirez réaliser un de vos événements avec nous, et afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, veuillez passer votre commande au moins **72 heures à l'avance**.

Vos événements

Notre service événementiel se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos demandes concernant nos buffets, nos cocktails et toutes autres réceptions.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au **01 84 19 26 98** ou par e-mail à **contact@vauvy.fr**. Nous serions ravis de vous accompagner dans la création de moments mémorables.

CONTACTEZ-NOUS

01 84 19 26 98 - Service événementiel
09 73 89 91 57 - Boutique de Boulogne-Billancourt
contact@vauvy.fr
